

Contro l'obesità nuove regole per i pasti nelle scuole francesi

La Francia sta pianificando di regolarizzare la qualità nutrizionale dei pasti scolastici, tramite una bozza di decreto che è stata recentemente notificata alla Commissione europea seguendo la procedura dell'Ue nel suo più recente invito a combattere l'obesità. Il documento rimarrà ora in sospeso fino al 26 gennaio 2011, di modo da concedere alla Commissione e agli altri Stati membri il tempo di verificare se le misure proposte possano violare in qualche modo il mercato interno dell'Unione o altre regole comunitarie.

Il decreto – che ci si aspetta possa entrare in vigore dal 1 settembre 2011 – stabilisce i requisiti nutrizionali che devono ricoprire la composizione giornaliera dei pranzi serviti nelle mense scolastiche, la frequenza con cui i vari piatti vanno serviti su un numero minimo di pasti contigui e la quantità delle porzioni. Le regole così stabilite sono finalizzate a ridurre il contenuto di zuccheri e grassi e ad aumentare la quantità di fibre, vitamine, ferro e calcio.

La futura legge sarà appoggiata da un ordine congiunto dei ministri responsabili per salute, alimentazione, interessi dei consumatori e affari esteri, e riporterà la composizione dei pasti, la frequenza con cui dovranno essere serviti in funzione del loro contenuto in grassi, zuccheri semplici totali, vitamine, fibre, calcio e ferro, così come le dimensioni delle porzioni di cibo in relazione all'età del destinatario.

La bozza di decreto specifica anche che i prodotti consegnati dai fornitori dovranno essere accompagnati da fogli attestanti i relativi dati tecnici, di modo da permettere ai gestori delle mense scolastiche di ottemperare alle regole sulla composizione giornaliera dei pasti, la frequenza con cui devono essere serviti e le relative porzioni. In aggiunta, tutti i documenti relativi all'ottemperamento di tali regole dovranno essere conservati per sei mesi per relative ispezioni.

“L'obesità infantile – ha dichiarato il ministro francese per l'alimentazione, l'agricoltura e la pesca Le Maire motivando le misure prese nel provvedimento – è una delle questioni più pressanti riguardanti la salute pubblica. Le buone abitudini alimentari vengono apprese anche a scuola, dove molti bambini mangiano quotidianamente. Le azioni da intraprendere su base volontaria raccomandate finora si sono rivelate inefficaci. L'introduzione di questi requisiti consentiranno il diffondersi di un miglioramento delle regole nutrizionali riguardanti la composizione dei pasti e un aumento della loro qualità all'interno delle mense scolastiche”.

Anche in Italia il problema dell'obesità infantile è molto rilevante, e Coldiretti continua ad impegnarsi in prima linea per assicurare a bambini e ragazzi un corretto regime alimentare ed una giusta educazione nutrizionale finalizzata ad un corretto e salutare consumo, tramite iniziative di successo. Quest'anno sono arrivati i menù a chilometri zero nelle scuole, dove già da diversi anni Coldiretti è presente grazie al progetto di sensibilizzazione alimentare ed ambientale Educazione alla Campagna Amica, e ai percorsi didattici ed iniziative ad esso correlate, come

strutture di trasformazione di prodotti, eventi correlati.

Altro progetto di rilievo per l'educazione alimentare del consumatore è “la filiera agricola tutta italiana”, finalizzata ad offrire un prodotto agricolo “cento per cento italiano” che possa arrivare nel modo più diretto e cristallino possibile dal produttore alle case degli italiani, attraverso la rete commerciale nazionale istituita da Coldiretti, comprendente i farmer's market di Campagna Amica e i punti vendita delle cooperative di Coopcoldiretti. Un'educazione che, oltre alla salute e al piacere del consumatore, guarda anche alla salvaguardia dell'agricoltura italiana e del Made in Italy da frodi e rincari eccessivi dovuti all'industrializzazione e commercializzazione dei prodotti attraverso filiere eccessivamente lunghe e complesse.